



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MFQ2...



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

tr Kullanım kılavuzu
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar إرشادات الاستخدام

Conformité d'utilisation

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Respectez les instructions qu'elle contient et rangez-la soigneusement ! Si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui cette notice.

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle.

Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

L'appareil est conçu pour mélanger, battre et mixer des aliments tendres et des liquides ainsi que pour pétrir des pâtes molles.

L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Consignes de sécurité

Risque de chocs électriques et d'incendie

Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m d'altitude. Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives. Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. N'utiliser jamais de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides. L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

⚠ Risques de blessures!

Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant. Éteindre l'appareil immédiatement. Toujours surveiller l'appareil pendant son fonctionnement ! Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des aliments. Une fois l'appareil utilisé, attendre l'arrêt de l'entraînement. L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Ne pas faire tourner l'appareil à vide. Ne pas toucher les pièces en rotation. Protéger les cheveux longs ou les vêtements flottants afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation. Utiliser l'appareil avec les pièces et accessoires d'origine uniquement. Utiliser uniquement des accessoires de même type par paire (p. ex. 2 x crochet pétrisseur).

⚠ Risque de brûlures !

Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage.

⚠ Important !

Nettoyer l'appareil selon la description après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 17

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement. Sur notre site internet, vous trouverez des informations complémentaires sur nos produits.

Sommaire

| | |
|---|----|
| Conformité d'utilisation | 14 |
| Consignes de sécurité | 14 |
| Vue d'ensemble | 16 |
| Avant la première utilisation | 16 |
| Accessoires | 16 |
| Utilisation | 16 |
| Entretien et nettoyage quotidiens | 17 |
| Recettes | 17 |
| Mise au rebut | 19 |
| Garantie | 19 |

Vue d'ensemble

→ Figure A

Appareil de base

- 1 Touche d'éjection
- 2 Interrupteur Marche/Arrêt (vitesses multiples)
 - a 0 = Appareil éteint
 - b 1 = Vitesse la plus basse
 - c 4 = Vitesse la plus élevée
 - d M = Marche momentanée (à la vitesse la plus élevée)
- 3 Cordon d'alimentation
- 4 Orifices dans lesquels introduire les accessoires
 - a grand orifice (avec 4 encoches)
 - b petit orifice

Accessoires

- 5 Uniquement MFQ22...
Fouet mixeur (2 x)
- 6 Uniquement MFQ24...
Fouet mixeur turbo (2 x)
- 7 Crochet pétrisseur (2 x)
- 8 Broyeur universel*
(notice d'utilisation à part)

* selon le modèle

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil. Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 12011748).

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l'appareil, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l'appareil de base et tous les accessoires de l'emballage.
- Retirer les emballages.
- Contrôler l'intégrité de toutes les pièces.
→ Figure A
- Vérifier chacune des pièces pour s'assurer qu'il n'y a pas de défaut visible.

- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces.

→ « *Entretien et nettoyage quotidiens* »
voir page 17

Accessoires

Remarques :

- Les fouets mixeurs ne conviennent pas pour préparer les pâtes épaisses.
- La quantité maximale que permet de traiter l'appareil est de 500 g de farine plus les ingrédients.

Fouet mixeur ou fouet mixeur turbo selon le modèle

Convient pour les sauces, les blancs montés en neige, la purée de pommes de terre, les crèmes, la mayonnaise, la crème fouettée et les pâtes légères telles que la pâte à cake.



Crochet pétrisseur

Convient pour les pâtes fermes telles que la pâte Brisée, la pâte au levain et les pâtes à base de pommes de terre, ainsi que pour mélanger les pâtes épaisses contenant de la viande hachée, les pâtes italiennes ou la pâte à pain.



Utilisation

⚠ Risques de blessures !

Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés et lorsque les accessoires nécessaires sont montés correctement sur l'appareil de base. Ne jamais introduire les doigts dans des accessoires en rotation. Utiliser uniquement des accessoires de même type par paire.

→ Figure B

1. Dérouler complètement le cordon d'alimentation électrique.
2. Insérer les accessoires souhaités dans les orifices adaptés à chacun jusqu'à ce qu'un clic d'enclenchement se fasse entendre.

3. Verser les ingrédients dans un récipient approprié.
4. Brancher la fiche dans la prise de courant.
5. Introduire le fouet mixeur ou le crochet pétrisseur dans les ingrédients. Bien maintenir le bol mélangeur d'une main.
6. Mettre l'appareil en marche à la vitesse nécessaire :
Position 1 : pour incorporer et mélanger
Position 4 : pour pétrir et battre
M : pousser vers la gauche et maintenir pour travailler à vitesse maximale brièvement.
7. Tourner le mixeur dans les deux sens pendant l'élaboration dans le bol mélangeur.
8. Dès que la consistance souhaitée est obtenue, régler l'interrupteur sur **0** et attendre que l'appareil s'arrête. Ne sortir les accessoires des ingrédients mixés qu'après.
9. Débrancher la prise.
10. Appuyer sur la touche d'éjection pour détacher les accessoires et les retirer.

Indication : la touche d'éjection est inopérante si l'interrupteur ne se trouve pas sur **0**.

Entretien et nettoyage quotidiens

L'appareil et les pièces utilisées doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

Risque d'électrocution !

- Avant le nettoyage, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur.

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
- Essuyer et sécher l'appareil de base avec un chiffon doux humidifié.
- Nettoyer les accessoires dans de l'eau savonneuse et une brosse souple ou les laver au lave-vaisselle.
- Laisser sécher toutes les pièces.

Recettes

Crème Chantilly

- 100-500 g de crème fraîche
- Travailler la crème fraîche à la position **4** avec le fouet mixeur pendant ½ à 5 minutes pour obtenir la consistance souhaitée.



Blancs d'œufs / œufs en neige

- 1-5 blancs d'œufs
- Travailler les blancs pendant 2 à 5 minutes à la position **4** avec le fouet mixeur.



Pâte génoise

Recette de base

- 2 œufs
- 2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de farine
- 70 g de fécule
- éventuellement de la levure chimique
- Batta les ingrédients (sauf la farine et la fécule) 3 à 4 minutes avec le fouet mixeur sur la position **4** pour obtenir une mousse ferme.
- Régler l'appareil sur le position **1**, incorporer la farine tamisée et la farine d'amidon cuillère par cuillère pendant ½ à 1 minute.



Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à cake**Recette de base**

- 2 œufs
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'½ citron
- 125 g de beurre ou de margarine (à température ambiante)
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 60 ml de lait
- Travailler tous les ingrédients avec le fouet mixeur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis 3 à 4 minutes sur la position **4**.



Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte sablée**Recette de base**

- 125 g de beurre (à température ambiante)
- 100-125 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- un peu de zeste de citron ou de sucre vanillé
- 250 g de farine
- éventuellement de la levure chimique
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis 3 à 4 minutes sur la position **4**.



Quantité maximale : 2 x la recette de base

Fond de tarte aux fruits**Recette de base**

- 2 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de noisettes moulues
- 50 g de chapelure
- Battre les œufs et le sucre en mousse pendant 3 à 4 minutes, avec le mixeur réglé sur la position **4**.
- Régler l'appareil sur la position **1**, ajouter les noisettes et la chapelure, puis travailler le mélange pendant une demi-minute au fouet mixeur.



Quantité maximale : 2 x la recette de base

Brioche tressée**Recette de base**

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 110 ml de lait tiède
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 40 g de sucre
- 30 g de beurre fondu refroidi
- le zeste râpé d'un demi-citron
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **4**.



Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à pizza**Recette de base**

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 125 ml d'eau tiède
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **4**.



Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à pain**Recette de base**

- 250 g de farine
- 8 g de sucre
- 8 g de margarine
- 4 g de sel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 150 ml d'eau
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **4**.



Quantité maximale : 2 x la recette de base

Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne



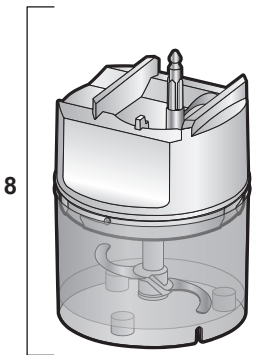
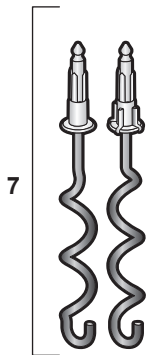
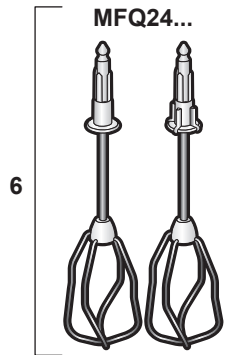
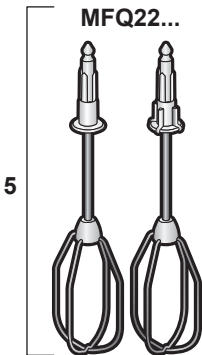
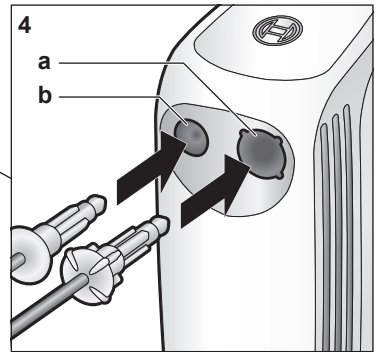
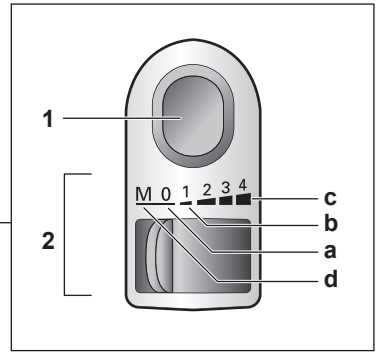
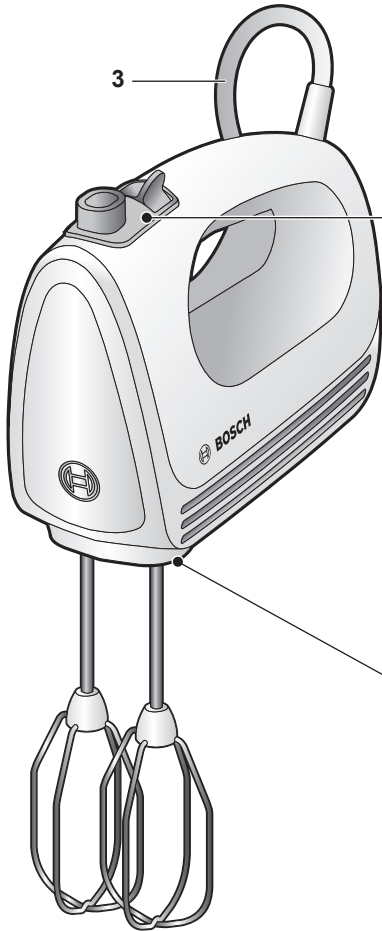
2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

A



B

